

Speiseplan

Woche 4/2025	Montag 20.01.2025	Dienstag 21.01.2025	Mittwoch 22.01.2025	Donnerstag 23.01.2025	Freitag 24.01.2025
Menü 1 3,98 €	Gräupcheneintopf mit Rauchfleisch c,c3,g,h,i,13, 1 Scheibe Brot c,c1,c2, Kirsch-Grütze	Putenrollbraten b,c,c1,h,i,08, Karotten-Kohlrabigemüse b,08, Salzkartoffeln, Obst	Vollkornnudeln c,c1, Thunfischbolognese mit Papr. und Tomate c,c1,f,h, Pudding b,08	gebackene Fischfrikadelle 80g b,c,c1,f,i,08, Petersiliensauce 08, Wurzelpfanne(Steckrübe,Pastinake,Karotte b,h,08, Reismix, Obst	Vorsuppe a,b,c,c1,h,i,08, Quarkkeulchen a,b,c,c1,08, Apfelragout
Menü 2 Vegetarisch 3,98 €	Kartoffelrahmsuppe mit Lauch b,h,i,08, 1 Scheibe Brot c,c1,c2, Kirsch-Grütze	Gekochtes Ei a, Senf-Dillsauce b,h,i,08, Karotten-Kohlrabigemüse b,08, Salzkartoffeln, Obst	bunteTortellini mit Ricotta-Spinatfüllung a,b,c1,08, Tomaten - Basilikumsauce c1, Pudding b,08	Vegetarische Klopse a,c,g,h, Petersiliensauce 08, Wurzelpfanne(Steckrübe,Pastinake,Karotte b,h,08, Reismix, Obst	Vorsuppe a,b,c,c1,h,i,08, Spinatknödel a,b,c,c1,08, Gemüse- Käsesauce b,c,c1,h,i,08
Sonderkost					
Obst		Obst Gemüse Korb			

01= Konservierungstoffe;02=Farbstoff;03=Antioxidationsmittel;04=Geschmacksverstärker;05=Süßungsmittel;06=enth.Phénylalanin;07= mit Phosphat;08= mit Milcheiweiß; 09=Koffeinhaltig;10=Chininhaltig;11= geschwärzt;12=geschwefelt;13= mit Nitritpökelsalz;14=mit Nitrat;15=gewachst;16=Taurin;17=Genetisch veränderter Rohstoff a=Ei und Eiprodukte; b=Lactose;c=glutenhaltiges Getreide (c1=Weizen;c2=Roggen;c3=Gerste;c4=Hafer)

d=Erdnuss;e=Schalenfrüchte;f=Fisch,g=Soja;h=Sellerie;i=Senf;j=Sesamsamen;k=Krebstiere;l=Lupine;m=Weichtiere;nSchwefeldioxid/Sulfite

Wir arbeiten im Bereich der Kita- und Schulverpflegung ausschließlich mit Gewürzen und zusätzlich mit Menükomponenten aus biologischer Herkunft aus EU-Landwirtschaft und Nicht-EU-Landwirtschaft gemäß Kennzeichnung im Speiseplan. DE-ÖKO-012

Wir arbeiten nach den Richtlinien der DGE